

- ◇病院理念
心通い合う良質で信頼される医療・看護を実践し、勤労者や地域の皆様の健康を支えます。
- ◇基本方針
 - ・医療を受ける方の権利を尊重し、受ける方が主役の医療を実践します。
 - ・医療人として常に研鑽し、チーム医療を軸とした高質な医療を安全・安心かつ確実に提供します。
 - ・地域の医療機関等と連携を図り、地域の皆様から信頼される病院づくりに努めます。
 - ・永年にわたる勤労者医療の実績を活かし、働く方の健康維持と早期社会復帰に取り組みます。



- ◎ 地域医療支援病院
- ◎ 病院機能評価認定病院
- ◎ 臨床研修指定病院
- ◎ がん診療連携推進病院

第40号 令和6年1月4日発行

地域を支える

病院になりたい

病院長 齋藤 清



新年あけましておめでとうございます。今年も、福島労災病院が皆様に選んでいただける病院であるように、全職員が協力して取り組んでまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

当院の新病院については、現地で新築することが昨年9月に新聞報道されました。いわき市にご協力いただいて移転先を検討してきましたが、移転先が見つかるまで待つよりも現地で建て替えるべきと判断しました。新しい病院ができるまで、まだ何年もかかりますが、

地域の人々が集える場所として地域を支える病院になりたいと願って準備をすすめています。

当院では、地域連携、救急医療、がん診療を中心に、各診療科の先生と病院を支える各部門の職員がより良い医療を実践できるように努めてきました。新病院では、より皆様に優しく、機能的で職員も働きやすく、環境にも

優しく、災害に強い災害拠点病院を目指します。昨年も9月に大雨による洪水被害が発生しました。新型コロナウイルス感染症も発症者が続いています。新規感染症を含む災害はこれからも起こると予測されます。災害に対する備えは、地域を支える病院として重要です。地球温暖化による気候変動は激しくなっていますが、新しい科学技術も進歩しています。これからの病院は、人工知能 AI やロボットが導入され、太陽光発電などにより環境に配慮して、地域に開かれ皆様が集える場所になると楽しみにしています。



(次ページへ続く)

～ 目 次 ～

- 地域を支える病院になりたい …P 1～P 2
- 赴任医師紹介 …P 2
- ニュースで話題の新薬のことを知っていますか? …P 3
- 季節の食材 …P 4

(前ページより続き)

昨年6月に緩和ケア病棟を再開しました。新型コロナウイルス感染症病棟として運用していましたが、本来の病棟にもどったこととなります。がん診療は当院の柱であり、手術や放射線治療、抗がん剤治療に加えて、治療を受けながら仕事も続けるための治療就労両立支援や、病状がすすんだ場合の緩和ケアにも積極的に取り組んでいます。また、団塊の世代が全員75歳以上の後期高齢者となる2025年まであと1年となり、高齢の方に対する医療の充実も必要です。当院でも、一人暮らしや夫婦で暮らしている高齢者が入院され、自宅にもどれないことがしばしばあります。在宅医療・介護の拡充がいわき市でも求められていますが、当院も在宅医療との連携を密にして、在宅からの入院受け入れや、レスパイト入院（介護するご家族の事情で一時的に在宅看護が困難になった場合の入院）をさらにすすめてまいります。

今年は、地域の皆様との情報交換の機会を増やし、病院から皆様へより多くの内容をお伝えできるようにします。当院一階の通路にも、看護部でいろいろな情報を掲示しておりますのでご覧ください。



健康のことで心配があれば、かかりつけの先生にご相談されて、当院を受診してください。皆様に受診していただきやすい病院を目指して職員と共にごがんばりますので、今年もよろしくお願いいたします。

赴任医師紹介



仲野 宏 (なかの ひろし) 〔外科〕

略歴：平成26年福島県立医科大学 卒業

専門：消化器外科

「患者様に寄り添う医療を心がけています。お気軽に受診ください。」

鎌村 美歩 (かまむら みほ) 〔脳神経外科〕

略歴：平成30年福島県立医科大学 卒業

専門：脳神経外科一般

「地域の皆様のお役に立てるよう尽力いたします。」



竹原 由佳 (たけはら ゆか) 〔放射線治療科〕

略歴：平成28年福島県立医科大学 卒業

専門：放射線治療一般

「令和5年10月より赴任しました。地元いわきに戻ってこられて嬉しく思っています。主にがん治療でいわき地区の医療に貢献していきます。どうぞよろしくお願いいたします。」

ニュースで話題の新薬のことを知っていますか？



福島労災病院 薬剤師

鵜沼 大翔



日本人の高齢化が進行していると話題になり続けて何年になるでしょうか。厚生労働省の調べによると2025年には75歳以上の後期高齢者が全人口の約2割に達するという予想がされているようです。歳を重ねるとどうしても認知症となる可能性が高まり、認知症を患ったご本人とご家族が苦痛を感じることがあります。

さて、アルツハイマー病ということばを聞いたことがありますか？

認知症の一種であり、時間や場所、人がわからないといった記憶障害が出てきて、進行していくと身の回りのことがうまくできなくなり、寝たきりになってしまうような病気になります。なんと認知症のうち2/3以上がアルツハイマー型の認知症であるようです。



では、なぜこのようなことが起きてしまうのでしょうか。原因のひとつに、脳で見られるたんぱく質のアミロイドβ（ベータ）タンパクが関係しているとされています。年齢とともにこのたんぱく質を体内から除去することが難しくなり、脳に溜まっていきます。脳に溜まったアミロイドβは、脳の神経に毒となるので、認知機能が低下してしまうのです。



ここで考えてみてください。「この邪魔なたんぱく質のアミロイドβを取り除くことができればアルツハイマー病の進行を食い止めることができるんじゃないの？」と思いませんか？そうです、そのような働きを持つ『レケンビ』という注射薬が発明されました。日本でも今年（2023年12月）より、医師が必要だと判断したアルツハイマー病の患者さんへ使われていくことになります。

話だけ聞くと夢のような薬ではありますが、注意しなければいけないこともあります。

アルツハイマー病を完全に治すことはできない、あくまで進行を遅らせるための薬になること。ある程度進行してしまった患者さんには使用できないものになること。脳の出血やアレルギーの症状のような副作用が出る可能性がある薬であること。高額な薬であることなどです。

最後になりますが、認知症となったとき可能であれば、その進行を止めたいと願う人が多いと思います。そのとき、良いところも悪いところもあるこのレケンビという薬を使うかどうか悩まれた患者さんとご家族の決断の一助となるように薬剤師の役割を果たしていきたいと思っております。



季節の食材

代表的な白身魚のひとつで脂肪が少なく淡泊でくせがないのが特徴です。寒流系域に生息しヨーロッパ、アメリカ、カナダ、韓国などでよく食べられています。

たらは貪欲な魚で、腹いっぱい食べ腹が大きくふくらんでいます。「たらふく食べる」「やたら食べる」の語源はここからきています。普通たらといえばまだらをさし、白子(精巢)は菊子とも呼ばれ、白くやわらかい味が好まれます。たらの漢字(鱈)をみてもわかるようにおいしくなるのは冬で1~2月に味が良いです。

《**栄養**》たらに含まれるたんぱく質は、切り身100gあたり17.6g。たんぱく質とは体を形成する三大栄養素の一つ。筋肉や髪の毛、爪などを作るために必要不可欠な栄養成分です。

またたらには**ビタミンB12**が含まれています。ビタミンB12には、赤血球を正常に生成したり、アミノ酸やたんぱく質の合成を手助けする働きがあります。そのためビタミンB12を摂取することで、赤血球が上手く生成され貧血予防の効果が期待できます。内臓には**レチノール(ビタミンA)**・**ビタミンD**が多く、肝油原料として利用されてきました。

《**調理法**》水気の多い魚なので、三枚におろして薄く塩をし冷蔵庫に入れておくと、余分な水分が抜けて身がしまり鮮度が保たれます。昆布じめ、たらちり、汁物、塩焼き、煮つけ、蒸し物、粕漬けなどたいていの料理に向きます。洋風ではムニエル、フライ、グラタンなど油脂を使った料理に合います。郷土料理も多く青森のじゃっば汁、秋田のだだみ鍋、能登のたら汁などがあります。

~たらのトマト煮込み~



★材料(2人分)★ (1人分173kcal 食塩0.8g)

たら(切身)……………2切(1切約100g)	なす(皮をむいてサイコロ切)………1本
塩・こしょう……………少々	人参(粗みじん切)……………1/6本
小麦粉……………適宜	オリーブ油……………小さじ1
オリーブ油……………小さじ1	おろしにんにく……………少々
玉ねぎ(粗みじん切)…1/4ケ	トマトピューレ……………大さじ5
	塩・コンソメの素……………少々
	パセリ(あれば生)……………適宜

★作り方★

- ① たらは塩・こしょうを振りしばらくおき表面の水分をふき取る。小麦粉をまぶす。
- ② フライパンにオリーブ油を入れ①を皮目から焼き、焼き目がついたら裏面も焼く。
- ③ 鍋にオリーブ油とにんにくを入れて弱火にかける。玉ねぎと人参を炒めて火が通ったらなすを加える。トマトピューレとコンソメを入れ10~15分加熱する。
- ④ 塩で味を調え、②を加え崩れない程度に煮る。
- ⑤ 皿に盛り付けをし、あれば生のきざみパセリをちらす。